

## Rhabarber - Sorbet 2

Kategorien: Dessert, Eis, Früchte, Sorbet

Zutaten für: 20 Portionen

2	kg	Rhabarber
1/8	Ltr.	Rote-Bete-Saft; ca.
500	Gramm	Gelierzucker

### Anleitung:

Rhabarber schälen, kleinschneiden und mit dem Rote-Bete-Saft zum Kochen bringen (je nachdem, wie rot Sie das Sorbet haben möchten, den Saft dosieren), etwa 5 Minuten kochen lassen. Den Gelierzucker einrühren und 2 Minuten mitkochen.

Anschließend den Rhabarber puerieren und kalt stellen.

Das kalte Rhabarbermus ins Gefrierfach stellen und fest gefrieren lassen.

TIP: Sie können Sorbet auch aus Beeren oder Aprikosen machen (roh puerieren, Saft weglassen, nach Geschmack zuckern).